

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Al Tigros la polenta si presenta sotto ogni forma

Redazione · Thursday, October 25th, 2018

Polenta in tutte le salse. Con lo **chef Davide Brovelli** del ristorante Il Sole di Ranco ci si può veramente sbizzarrire con la fantasia.

✖ Al corso di cucina Tigros a Busto Arsizio Brovelli ha presentato **quattro semplici ricette tutte a base di polenta**, cominciando da **polenta e gorgonzola**: la polenta è stata preparata in modo tradizionale facendo bollire l'acqua salata e aggiungendo a pioggia la farina di mais per poi farla cuocere per circa 25 minuti. A parte, è stato montato con una frusta il gorgonzola insieme alla ricotta, mentre con il minipimer il latte per ottenere una spuma come quella di un cappuccino. Et voilà, ecco un gustoso antipasto servito in un bicchiere monodose versando prima la polenta, poi la crema di gorgonzola e infine decorando con la spuma di latte e polvere di liquirizia, ottenuta tritando dei tronchetti.

Secondo piatto presentato i **polpetti all'ubriaca**: mentre veniva preparata la polenta nel modo classico, i polpetti sono stati lavati e privati di testa e impurità, prima di essere messi in padella per rosolare. Ai polpetti sono poi stati aggiunti vino bianco fatto sfumare, pelati a pezzetti, basilico e peperoncino. Una volta coperta la padella in modo da far creare vapore all'interno, il pesce è stato fatto cuocere a fuoco lento per circa 2 ore, prima di essere servito con la polenta. ✖

✖ E ancora, ecco serviti i **cannelloni di polenta con ricotta e fonduta**, «*un modo diverso di portare sulle nostre tavole la polenta, sbizzarendoci in cucina*» ha sottolineato chef Brovelli. Questa volta, alla preparazione classica della polenta, è stato aggiunto il latte, per «*ottenere una polenta più delicata di consistenza e più saporita*». Stesa su un foglio di carta forno e coperta da un altro, la polenta è stata livellata con un mattarello e poi lasciata raffreddare. Nel frattempo è stata preparata la fonduta con toma e latte, ricotta e gorgonzola. L'impasto ottenuto con una consistenza a pomata è stato usato per farcire i cannelloni, guarniti infine con pancetta saltata in padella.

Chef Brovelli ha infine deliziato i palati con una fetta di **sbrisolona**: il composto è stato preparato tritando mandorle, nocciole e noci con lo zucchero, le farine 00 e di mais impastate con lo zucchero, i tuorli e un poco di grappa. Il composto è stato messo in uno stampo e cosparso di mandorle, per poi essere cotto in forno per 22 minuti a 180 gradi.

Galleria fotografica di Sabrina Distante

This entry was posted on Thursday, October 25th, 2018 at 1:37 pm and is filed under [Altre news](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.